



### III. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft

# Zeit für Lebensmittel

vom 12. bis 13. Juni 2013

im BACKFORUM der Martin Braun-Gruppe Hannover



tzt Bremerhaven



MARTIN BRAUN · GRUPPE

mit freundlicher Unterstützung von:



Medienpartner:





## „Die meiste Zeit geht dadurch verloren, dass man nicht zu Ende denkt.“

*Alfred Herrhausen*

Trends in der Lebensmittelbranche kommen und gehen. Was heute am Puls der Zeit ist, kann schon morgen Geschichte sein. Aber wer macht das Rennen? Der Schnellste im Feld oder der sorgfältige Planer? Wie lassen sich langfristige Unternehmensziele in unserer schnelllebigen Zeit realisieren? Wie vertragen sich Tradition und Geschwindigkeit, Beschleunigung und Entschleunigung?

**Nehmen Sie sich Zeit für das III. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft  
am 12. und 13. Juni 2013 im Backforum der Martin Braun-Gruppe Hannover!**

### **Der Branchen-Treffpunkt für Entscheider**

Nutzen Sie das III. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft zum Austausch von Erfahrungen und Ideen, um die Zukunft unserer Branche aktiv zu gestalten.

Neben hochkarätigen Vorträgen und anregenden Diskussionen erwartet Sie eine interessante Fachausstellung unserer Partner.

Erleben Sie unsere Abendveranstaltung im Dormero Hotel mit kulinarischen und kommunikativen Höhepunkten.

## Freuen Sie sich unter anderem auf folgende Themen:

### **KEYNOTE-SPEAKER:**

**Dr. h. c. August Oetker**

über nachhaltiges Management im Zeitalter der Geschwindigkeit

**Prof. Dr. Moritz Hagenmeyer, Partner der Sozietät KROHN Rechtsanwälte**

Was tun gegen den Regulierungswahn?

**Prof. Dr. Ulrich Nöhle, Interim- & Krisenmanagement, Medientraining**

über die Entschleunigung von Krisen

**Dirk Nuber, Procurement Category Manager bei AB InBev**

über die Digitalisierung und Beschleunigung des Einkaufs einer internationalen Organisation

**Dr. Sabine Paul, Evolutionsbiologin ([www.palaeo-power.de](http://www.palaeo-power.de))**

über das Einmaleins der Evolution für Gaumenkitzel und Innovation

**Patrizia Stitz, Mitglied der Geschäftsleitung von THE FOOD PROFESSIONALS KÖHNEN AG**

über Innovation im Wandel der Zeit

**Lu Ann Williams, Head of Research bei Innova Market Insights**

über Trends bei Produkten, Technologien und Ingredients

**Das detaillierte Programm folgt im Frühjahr 2013**

## Unsere Partner

### ANTONIEWICZ

Unser Credo: „Wir nutzen in der Küche alle Erkenntnisse und Hilfsmittel, die dazu beitragen, unseren Kunden ein Höchstmaß an Qualität und Kreativität bieten zu können. Berührungsängste kennen wir nicht. Wir pflegen einen spielerischen Umgang mit Arbeit. Unsere Phantasie gerät nur dort an eine Grenze, wo der Einsatz natürlicher, ökologisch einwandfreier Grundprodukte nicht realisierbar ist oder Geschmack und Genuss kurzlebigen Effekten geopfert werden.“

### Brabender®

Die Brabender GmbH & Co. KG ist der weltweit führende Lieferant für Geräte und Ausrüstungen zur Prüfung der Materialqualität und der physikalischen Eigenschaften in allen Bereichen der Chemie- und Nahrungsmittelindustrie. Das Drei-Phasen-System Farinograph-Extensograph-Amylograph ist Laborstandard für eine optimale Sicherung und Überwachung der Qualität von Getreide und Mehl. Der neu entwickelte Farinograph-AT ist ein weiterer Meilenstein der innovativen Farinograph-Erfolgsgeschichte. Mit dem neuartigen NIR-System Kernelyzer-F können Mehle schnell klassifiziert werden, der GlutoPeak bestimmt die Qualität von Gluten in wenigen Minuten.

### Cargill®

Cargill ist ein internationaler Produzent und Anbieter von Produkten und Dienstleistungen in den Bereichen Nahrungsmittel, Landwirtschaft, Finanzen und der technischen Industrie.

Mit unserem umfassenden Produktportfolio erfüllen wir vielfältige Bedürfnisse moderner Prozesse im Lebensmittelbereich. Um den Anforderungen unserer Kunden zu entsprechen sowie Innovationen anzubieten, haben wir Anwendungszentren in Nordamerika, Europa und Asien etabliert.

## Unsere Partner

### Carlton® Food-Technik GmbH



Die Carlton Food-Technik GmbH befasst sich mit der Entwicklung und Umsetzung von innovativen Prozessen, Produkten und Konzepten für nahrungsmittelproduzierende Betriebe.

Nicht die Maschine bestimmt das Produkt, sondern das Produkt bestimmt die Maschine. So lassen sich zum Beispiel auf Rheon-Anlagen traditionelle Produkte mit modernster Technik rationell herstellen.

### Budenheim

„Wenn morgen heute schon gestern ist.“  
Vorausschauendes Handeln ist für den Phosphatspezialisten Budenheim seit über einem Jahrhundert eine Selbstverständlichkeit. Die neuentwickelten Backtriebmittel LEVALL® AR und LEVALL® SR werden dem Trend von gesunden Lebensmitteln gerecht und erfüllen alle internationalen Reinheitskriterien. Darüber hinaus bietet Budenheim maßgeschneiderte Backtriebssysteme, Mehl- und Teigverbesserer, Teigsäuerungsmittel sowie Mineralstoffe höchster Qualität.

### DR. WEIGERT



Hygiene mit System seit über 100 Jahren  
Höchste hygienische Sicherheit bei größtmöglicher Wirtschaftlichkeit und ökologischer Verträglichkeit in der Lebensmittelproduktion – diese Ziele lassen sich mit neomoscan® hervorragend realisieren.  
Mit einem eigenem Forschungs- und Entwicklungslabor entwickelt Dr. Weigert individuelle, kundenspezifische Lösungen. Eine hochwertige Dosiertechnik aus eigener Entwicklung sorgt dabei für optimale Wirtschaftlichkeit und Transparenz beim Einsatz der Prozesschemikalien.

## Unsere Partner

**CHR HANSEN**

Improving food & health  
Joghurt und Käse im Kühlschrank, Süßwaren und Getränke in der Vorratskammer – fast in jedem Haushalt findet sich etwas, woran Chr. Hansen einen wichtigen Anteil hat. Neben der Herstellung von Enzymen und Kulturen für Milchprodukte, Wurst- und Fleischwaren bilden die Entwicklung und Herstellung natürlicher Lebensmittelfarbstoffe und färbender Lebensmittel einen Schwerpunkt im Unternehmen.



DIOSNA hat alle wichtigen Bäckereimaschinen für die Teigbereitung in seinem Produktportfolio, welche eine gut ausgestattete Bäckerei bzw. ein industrieller Bäckereibetrieb benötigt.  
Neben ausgereiften Knetmaschinen und Knetanlagen gibt es den Hochdruckvorkneiter, vielseitige Planeten-Rührmaschinen, qualitative Rühr- und Schlagmaschinen, Hebekipper und Restbrotzerkleinerer.



Die The Food Professionals Köhnen AG ist die Agentur für Food-Innovation und -Kommunikation. Zugeschnitten auf die jeweilige Zielsetzung übernehmen wir mit fundiertem Food-Know-how den kompletten Prozess von der Ideenfindung über die Konzepterstellung bis hin zur Produktentwicklung / Innovation. Abgerundet wird das Portfolio durch strategische Markenberatung, PR- und VKF-Unterstützung sowie durch das Kreativteam in Konzeption und Design, die Food-Redaktion und das hauseigene Fotostudio.

## Unsere Partner



INNOVA MARKET INSIGHTS

Insights you need to know now!  
Innova Market Insights ist der führende Informationslieferant für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie.  
Ein globales Netzwerk an Experten gibt Ihnen Tag für Tag den Einblick in die wahren Innovationen aus der Branche.  
Mit der Innova Datenbank sind Sie in der Lage, die Entwicklung auf den Märkten zu verstehen, neue Ingredients zu entdecken und Konsumententrends frühzeitig zu erfassen.

**MIWE**

MIWE – Fachkompetenz in der Welt des Backens  
MIWE ist weltweit bekannt für seine Kompetenz und Erfahrung im Bereich klimatisierender Prozessstufen des Backens, der Automatisierungstechnik sowie dem Anlagenbau.  
Im Lauf der letzten Jahre wurden bei MIWE Zukunftssicherheit und nachhaltiges Wirtschaften als erklärtes Ziel vorangetrieben. Vision ist die Niedrigenergie-Bäckerei – durch Optimierung aller Unternehmensprozesse und energetische Gesamtkonzepte bereits in der Planung.

PASTRYGALAXY

Auf der Wissensplattform der Patisserie finden Profis eine umfassende Wissensdatenbank, die als Patisserie-Lexikon genutzt wird.  
Kreativer Kopf der Pastrygalaxy ist Hans Decker, Pâtissier aus Leidenschaft, der seine Erfahrungen seit Jahrzehnten überall auf der Welt erweitert und weitergibt. Der Bäcker- und Konditormeister war in vielen renommierten Restaurants tätig, wie z. B. in der "Ente vom Lehel" (Hans Peter Wodarz) oder in der "Aubergine" (Eckart Witzigmann) als Chefpâtissier.

## Unsere Partner



Perten Instruments liefert Analysensysteme zur Qualitätskontrolle, Prozessüberwachung sowie Forschung und Entwicklung für die Märkte Getreide, Mehl, Lebens- und Futtermittel. Wir besitzen umfassende Erfahrungen für die verschiedensten Anwendungen.



RONDO: Der Vorreiter im Hygiene-Design  
Seit Jahrzehnten produzieren wir hochwertige Maschinen und Anlagen zur Herstellung von Feingebäck, Brot und Brötchen, Pizzen, Croissants, Donuts und Dünnteigprodukten.  
Die einzigartige Kombination aus Fachwissen und jahrzehntelanger Erfahrung im Ausrollen und Formen von Teig nennen wir Dough-how. Unsere Leidenschaft für Teigbearbeitung und Ihre Kreativität – ein unschlagbares Team.



TeBIS® - das ganzheitliche Technische BetriebsInformationssystem für Ihr technisches Berichtswesen – angefangen bei den Plandaten über die Prozessoptimierung – ergänzt durch chargen- und prozessbezogenes Energiemanagement, modular aufgebaut und individuell auf Ihre Bedürfnisse abgestimmt.



Winopal Forschungsbedarf GmbH sind die Experten, wenn es um die Untersuchung der Textur und der Konsistenz von Lebensmittel geht. Aber auch die Teig rheologie und die Mehleigenschaften verlieren wir nicht aus den Augen. Sprechen Sie uns an, wenn Sie Fragen zum Texture Analyser, VolScan Profiler, Mixolab oder den Alveograph haben.

## Unsere Partner



Die WP BAKERYGROUP ist ein Zusammenschluss von führenden Bäckereimaschinenproduzenten für den Backwaren-, Handwerks- und Industriebereich. Gemeinsam bieten sie individuelle Lösungen für die gesamte Prozesskette der Bäckereitechnik, angefangen beim Dosieren und Kneten, über Teilen und Wirken, Laminieren, Kühlen und Gären, bis hin zum Backen im Etagen- oder Stikkenofen und Ladenbacken.



f2m food multimedia gmbh ist ein Fachverlag mit Sitz in Hamburg, der sich auf die Wissensvermittlung und Wissensbewahrung in der weltweiten Backbranche spezialisiert hat. Besonderes Augenmerk legen wir dabei auf die technischen und technologischen Themen rund um Produktionstechnik, Rohstoffe, Verpackung, Logistik, sowie Steuerung, IT und Automatisierung. Unsere Informationen bieten wir in englischer, deutscher und russischer Sprache an.



Bilder, die bewegen!  
Seit über 10 Jahren erstellen wir mit ungebremsster Innovationslust maßgeschneiderte Filmproduktionen auf hohem Niveau – kreativ, bildgewaltig und konzeptionsstark.  
Für Handwerk, Industrie und Dienstleistung, sowie für öffentliche Einrichtungen - in allen Unternehmens- und Einrichtungsgrößen. Filme als Vertriebswerkzeug für Authentizität, Information und Emotion - alles aus einer Hand!



LEBENSMITTELTECHNIK, das offizielle Organ der Gesellschaft Deutscher Lebensmitteltechnologen e.V. (GDL), liefert monatlich fachlich aufbereitetes Know-how und Praxiswissen für die Lebensmittel- und Getränkeindustrie.

## Anmeldeformular

Hiermit melde ich mich verbindlich zum III. Zukunftsforum Ernährungswirtschaft an. Der Teilnahmepreis pro Person beträgt 765 Euro zzgl. 7 % MwSt., inkl. Verpflegung am Tagungsort und Abendveranstaltung (**100 Euro Frühbucherrabatt nur bei Online-Anmeldung bis zum 15. Februar 2013**). Die Teilnehmerzahl ist auf 200 begrenzt.



.....  
Name, Vorname

.....  
Position, Firma

.....  
Straße, Hausnummer

.....  
PLZ, Ort

.....  
Telefon, E-Mail-Adresse

.....  
Datum

.....  
Firmenstempel

### Kontakt und Anmeldung:

Per Fax: +49 471 4832-129 Per E-Mail: [zukunft@ttz-bremerhaven.de](mailto:zukunft@ttz-bremerhaven.de)

Per Telefon: +49 471 4832-123 Online: [www.zukunftsforum-ernaehrung.de](http://www.zukunftsforum-ernaehrung.de)

**Termin und Ort:** 12. und 13. Juni 2013, Hannover

**Kongress:** Martin Braun-Gruppe · Tillystraße 21 · 30459 Hannover · [www.martinbraungruppe.de](http://www.martinbraungruppe.de)

**Abendveranstaltung:** Im DORMERO Hotel

**Zimmerreservierung:** Es stehen Ihnen bis zum 17. April 2013 Zimmer zu Sonderkonditionen zur Verfügung. Bitte verwenden Sie bei der Reservierung das Stichwort „Zukunftsforum“.

DORMERO Hotel Hannover · Hildesheimer Straße 34 - 38 · 30169 Hannover

Tel. +49 30 20 21 33 00 · Fax +49 30 20 21 33 33 · [reservation@dormero.de](mailto:reservation@dormero.de)

**Rücktrittsbedingungen:** Bei Stornierung bis zum 30.04.2013 wird eine Bearbeitungsgebühr in Höhe von 50,00 Euro erhoben, danach 50 % der Teilnahmegebühren. Ab dem 01.06.2013 werden die vollen Gebühren in Rechnung gestellt. Die Benennung eines Ersatzteilnehmers ist möglich.

### Organisation:

ttz Bremerhaven: Martin Schüring · Telefon +49 471 4832-170 · [mschuering@ttz-bremerhaven.de](mailto:mschuering@ttz-bremerhaven.de)

Martin Braun-Gruppe: Christian Wiechmann · Telefon +49 511 4107-560 · [c.wiechmann@martinbraun.de](mailto:c.wiechmann@martinbraun.de)

The Lifesights Company: Petra Langen · Telefon +49 421 84098100 · [petra.langen@the-lifesights-company.com](mailto:petra.langen@the-lifesights-company.com)